

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Bahan baku yang digunakan di PT. Surya Alam Tunggal antara lain *Black Tiger Shrimp*, *Flower Shrimp*/udang lorek, *Yellow/ Banana Shrimp*, *Vannami Shrim*, *Cat Tiger Shrimp*, *White Shrimps*, *Pink Shrimp*, *Freshwater*/udang kali, dan *Mexican White Shrimp*.
2. PT.Surya Alam Tunggal melakukan pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu (air, es), pengawasan mutu selama proses, dan pengawasan mutu produk akhir dengan prinsip HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Point*)
3. Pengawasan mutu bahan baku meliputi uji fisik (organoleptik), uji mikrobiologi meliputi Angka Lempeng Total (ALT), mikroba patogen dan uji kimiawi.
4. Metode Pembekuan yang dilakukan di PT. SAT adalah pembekuan cepat dengan suhu rendah menggunakan alat *Contact Plate Freezer*, *Air Blast Freezer* dan *Tunnel Freezer*.
5. Pengemasan produk udang beku di PT.Surya Alam Tunggal menggunakan 3 (tiga) macam pengemas, yaitu plastik polipropilen sebagai kemasan primer, inner karton sebagai kemasan sekunder, dan master karton berbahan *corrugated paper board (double-walled)* sebagai kemasan tersier.
6. Limbah padat dari pengolahan udang akan dibeli dan diolah lebih lanjut oleh perusahaan lain menjadi pakan ternak, petis, dan terasi udang. Limbah cair dari pengolahan udang diproses dengan cara filtrasi, sedimentasi, penambahan desinfektan kemudian dialirkan ke sungai setelah diuji dan telah memenuhi standar limbah cair.

13.2. Saran

1. Pekerja sebaiknya lebih didisiplinkan dalam penggunaan seragam produksi, supaya tidak ada pegawai yang mengenakan affron, topi, masker, boot saat keluar dari stasiun produksi.
2. Tenaga kerja harus ikut serta dalam menciptakan produk udang beku yang berkualitas dengan cara mengendalikan seluruh proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Acumedia Manufacturers, Inc. 2009. *TCBS AGAR*.
http://www.neogen.com/Acumedia/pdf/ProdInfo/7210_PL.pdf(24
Juni 2015)
- Adams, M. R And Moss, M. O. 2000. *Food Microbiology 2nd Edition*.
Cambridge: Royal Society by Chemistry Inc.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : PT. Bumi
Aksara.
- Assuari, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Lembaga
Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. *Pengujian Mikrobiologi
Pangan Vol.9 (2)*. [http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLain
nya/Buletin%20Info%20POM/0208.pdf](http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin%20Info%20POM/0208.pdf)V(26 Juni 2015)
- Badan Pengendalian Dampak Lingkungan. *Standar Baku Mutu Air Limbah*.
<http://www.jatimprov.go.id> (10 Juni 2015)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 06-6989.15-2010: Analisis COD
(Chemical Oxygen Demand)*. <http://www.bsn.go.id/> (24 Juni 2015)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 6989.72:2010 Air dan Air Limbah-Bagian
72: Cara Uji Kebutuhan Oksigen Biokimia*. <http://www.bsn.go.id/>
(26 Maret 2015)
- Badjoeri, M., dan Suryono, T. 2002. *Pengaruh Peningkatan Limbah Cair
Organik Karbon terhadap Suksepsi Bakteri Pembentuk Bioflok dan
Kinerja Lumpur Aktif Beraliran Kontinyu*. Jurnal LIMNOTEK, Vol
IX(1)
- Brennan, J.G., 1981. *Food Freezing Operation*. London: Publisher, Ltd.
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.

- Dharma, A. 1992. *Organisasi, Perilaku, Struktur dan proses*. Jakarta: Erlangga.
- Direktorat Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and Practise.2nd ed*. England: Woodread.Pub.Lim.
- Frazier,W.C.1978. *Food Microbiology*. New Delhi: Tata Mc Graw-Hill Publishing Co. Ltd
- Handoko, Hani. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Badan Penerbitan Fakultas Ekonomi.
- Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Mediatama. Surakarta.
- Hanna, 1995. Chemical Test Kits (dalam *Hanna Instrument*). United States: Hanna Instruments, Inc.
- Hariandja, dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Hariyadi. 2004. *Perubahan mutu (fisik, kimia, mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life)*. Yogyakarta: Liberty.
- Harris, Robert S. dan Endel Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan Terbitan Kedua*. Penerbit ITB: Bandung.
- Hastuti, Sri. 2010. Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Folmaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Agroiintek* Vol4(2).
- Hovart, P. 1991. Determination of Sulfite in Shrimp: a Review of Metodology. West-European Fish Technologists' Association (WEFTA), Nantes
- Imdad, H.P. dan A.A. Nawangsih. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. Penebar Swadaya: Jakarta.

- Kartika, B., B. Hastuti., W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B. 1990. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kristinawati, Eti. 2000. Perancangan Tata Letak Mesin dengan Menggunakan Konsep *Group Technology* sebagai Upaya Minimasi Jarak dan Biaya *Material Handling*. Jurnal Teknik Industri Vol. 1 No. 1.
- Mangkunegara, A.P. 2001. Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup No. 3. 2010. *Baku Mutu Air Limbah Bagi Kawasan Industri*. <http://deputimenlh.com/> (26 September 2013).
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Usaha Jasa Mikrokecil di sekitar Kampus UNDIP Pleburan). *Skripsi S-1*. Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro, Semarang.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Robbins, S.P. 1996. *Perilaku Organisasi, Konsep, Kontroversi dan Aplikasi* Ed. 6. Jakarta: PT. Bhuana Ilmu Populer.
- Saulina, H.S. 2009. Pengendalian Mutu pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Statistical Process Control (SPC) Studi Kasus di PT. Lola Mina Jakarta Utara. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB-Bogor
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemaran. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soekarto, Soewarno. 1990. *Penilaian Organoleptik*. PT. Bhratara Karya Aksara: Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2006. Udang Segar. <https://suhirmantphi.files.wordpress.com/2012/05/sni-udang-segar-spesifikasi.pdf> (25 Juni 2015)

Sugiharto. 1987. *Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

Wahyono dan Marzuki. 1996. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Surabaya: PT Trubus Agrisarana.